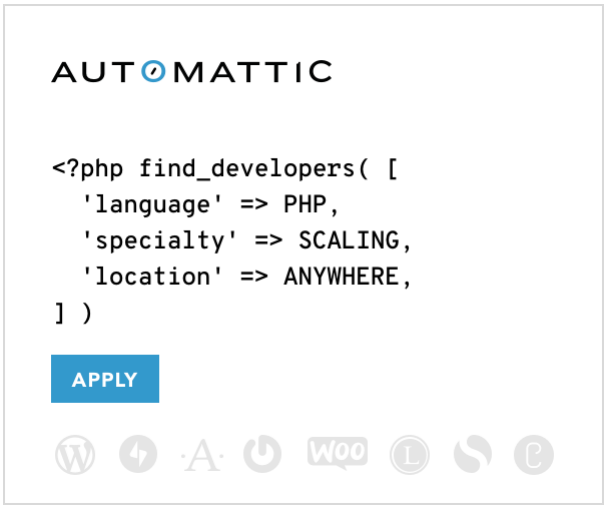
Anuncios



INFORMAR DE ES TE ANUNCIO

Pan de Hamburguesa

A mi esposo le encanta prender la parrilla los fines de semana, en verano son los sábados por la tarde/noche y en invierno los domingos.

Pin it

A veces se le antoja hacer hamburguesas y para compensar todo su esfuerzo, pues a mí se me antoja hacer el Pan de Hamburguesa.

Sin duda a la mayoría de los hombres les encanta hacer parrilla, pero hay algunos que nunca aprendieron o que simplemente no les gusta pasar un rato al calor de las brasas cocinando para otros. Así que para las chicas que me leen, les doy un buen consejo de esposa: en su lista de cosas que el hombre debe saber es el hacer una buena parrilla.

Bueno, quizás no tanto, creo que basta con que sepa prender el carbón. Aunque ahora venden unas parrillas a gas que lo único que necesitan es mover una perilla y listo. Pero hacer parrilla es en verdad todo un arte, y la habilidad se va adquiriendo con la experiencia.

Seamos sinceras, y sin ánimo de machismos y cosas por el estilo, las mujeres al final tenemos que aprender a meternos en la cocina. Al principio se nos quemará hasta el agua que hervimos, pero poco a poco nos convertiremos

en expertas y finalmente lograremos freír un huevo sin que la clara se queme y sin que la yema se recocine o se rompa. Entonces lo mínimo que podemos pedir es que el hombre sepa hacer parrilla, ¿no creen?

Y no piensen que es complicado, como tampoco es complicado asar hamburguesas, de hecho creo que después del *hot dog*, es lo más fácil y rápido que puede salir de la parrilla. Naturalmente dependerá de qué tipo de hamburguesa hagan, ya vieron que hay algunas que son delgadas y con vuelta y vuelta ya están listas, y bueno, hay otras que son dignas de Pedro Picapiedra y se tardan bastante más.

Entonces, hacemos el pan, y ya pues, picamos un poco de tomate, lechuga y si se quieren poner generosas, salteamos champiñones y caramelizamos cebollas. Y ya, a ellos solo les tocaría prender el carbón, o darle la vuelta a la perilla y lograr que las hamburguesas queden en el punto que cada uno quiere.

El paso a paso para preparar este delicioso Pan de Hamburguesa lo pueden ver en este video.

Pan de Hamburguesa

Y aquí tienen la receta completa para que la puedan imprimir:

Pan de Hamburguesa

Partes: 6 panes Imprimir

Ingredientes:

- 3/4 tazas de leche
- 56 gr. (1/4 taza) de mantequilla sin sal
- 2 1/4 cucharaditas de levadura instantánea
- 2 – 2 1/4 tazas de harina
- 2 1/2 cucharadas de azúcar
- 1/2 cucharada de sal
- 1 huevo batido con 1 cucharadita de agua (para pincelar)
- Ajonjolí (sésamo) para espolvorear (opcional)

Preparación:

1. En una olla colocar la leche con la mantequilla y llevar al calor hasta que la mantequilla se derrita. Retirar y dejar que entibie. Debe llegar a más o menos 110°F/43°C.
2. En el tazón de la batidora colocar 2 tazas de harina, el azúcar y la sal y mezclar con una espátula.
3. Agregar la levadura y mezclar.
4. Hacer un hueco en el centro, agregar la leche tibia y mezclar hasta que no quede rastro de los líquidos.
5. Colocar el aditamento de gancho en la batidora y amasar por unos 5 minutos. Si la masa está floja, agregar cucharada por cucharada el 1/4 de taza de harina adicional, hasta ver que la masa se ha desprendido de los lados del tazón.
6. Retirar la masa del tazón y ponerla sobre la mesa enharinada, hacer un bollo, colocar la masa en un tazón engrasado, cubrir con *film* y dejar levar por 1 a 1 1/2 horas, hasta que haya duplicado su volumen.
7. Retirar la masa del tazón, dividirla en 6 porciones, bollar cada porción y colocar en una placa para horno forrada con papel manteca o con *silpat*.
8. Con la mano, presionar un poco cada bollo para ponerlo un poco más plano, cubrir con *film* y dejar levar por 1 hora, hasta que hayan duplicado su volumen.
9. Precalentar el horno en 400°F/200°C.
10. Con un pincel barnizar cada bollito con huevo batido, espolvorear con ajonjolí (sésamo) y hornear por 15 minutos, hasta que hayan tomado un color dorado.
11. Colocar los bollitos sobre una rejilla hasta que enfríen totalmente.

Receta inspirada en: *Homemade Hamburger Buns* de Williams-Sonoma

Nutrition Facts	
Serving Size 95 g	
Amount Per Serving	
Calories 276	Calories from Fat 78
	% Daily Value*
Total Fat 8.7g	**13%**
Saturated Fat 5.2g	**26%**
Cholesterol 23mg	**8%**
Sodium 651mg	**27%**
Potassium 100mg	**3%**
Total Carbohydrates 42.9g	**14%**
Dietary Fiber 1.6g	**6%**
Sugars 6.5g	
Protein 6.5g	
Vitamin A 5% •	Vitamin C 0%
Calcium 5% •	Iron 14%
Nutrition Grade B-	
* Based on a 2000 calorie diet	

Fuente: *Calorie Count*

Anuncios

AUTOMATTIC

We're hiring backend developers. Join us!

APPLY

INFORMAR DE ESTE ANUNCIO

Compartir:

Me gusta

A 7 blogueros les gusta esto.

Relacionado

Naan a la Parrilla

Pancitos con Romero

Pan sin Amasar

En «Panes» En «Panes» En «Panes»

21 junio, 2016 **3** Respuestas

« Anterior Siguiente »

Si te gustó mi publicación o tienes alguna consulta, déjame tu comentario.

Tu dirección de correo electrónico no será publicada. Los campos obligatorios están marcados con *

Comentario

Nombre *

Correo electrónico *

Web

Publicar comentario

Notificarme los nuevos comentarios por correo electrónico.

Recibir nuevas entradas por email.

Este sitio usa Akismet para reducir el spam. Aprende cómo se procesan los datos de tus comentarios .

Denise Browning en 15 julio, 2016 a las 11:13 PM

I bet it is much more delicious than the ones bought in stores.

Responder

Omar Lopez en 8 septiembre, 2018 a las 7:46 PM

Buena la introducción y mejor la elaboración del pan para hamburguesas. Felicitaciones por su página.

Responder

Dilia en 18 diciembre, 2018 a las 10:07 AM

Si utilizo levadura freca que cantidad debo usar?

Responder

Anuncios

INFORMAR DE ES TE ANUNCIO

Archivos

Elegir mes ▼

Enlaces Utiles

Cook's Thesaurus
Gram Conversions
Recipe Nutrition Analyzer

Vive Sano

Asociación de Celiacos del Perú
Asociación de Diabetes del Perú
Celiac Disease & Gluten-free Diet Information
Crohn's & Colitis Foundation of America
Diabetic Living
Punto Organico

Anuncios